



2V PREMIUM



La excelente cosecha del año 2004 nos decidió a elaborar este nuevo vino, para el que utilizamos las mejores uvas de nuestros viñedos, todos ellos de más de 75 años de edad. La vendimia se efectuó los últimos días de septiembre, realizando una selección de uvas en viña y después en bodega. Finalizada la fermentación alcohólica, se trasegó el vino a barricas nuevas de roble francés en las que realizo la fermentación maloláctica.

Vista: Negro picota con ligeros toques morados.

Nariz: Intenso y fino con aromas de compota y especiados. Un toque mineral y notas de regaliz.

Boca: Amplio, sabroso, fresco y muy elegante. Balsámico y láctico. Goloso y muy largo.

Consumo: Más de 10 años.